Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 14 (1906)
Heft: 9

Artikel: Boissons, buveurs et tempérants à l'époque mérovingienne
Autor: Besson, Marius
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-14623

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

14me année. N° 9. Septembre 1906.

REVUE
HISTORIQUE VAUDOISE

BOISSONS, BUVEURS ET TEMPÉRANTS

A L'ÉPOQUE MÉROVINGIENNE

Je publie ces quelques pages malgré moi.

Elles ont été lues devant les membres de la Société d'Histoire du Canton de Fribourg, réunis à Bonn avec leurs amis, le 12 juillet 1906. Mais là-bas, elles ne présentaient pas d'inconvénient. D'abord, nous étions en famille, sur les rives solitaires de la Sarine, assez loin du monde pour ne pas scandaliser... Ensuite, la scène se passait dans une salle de restaurant. Assis au comptoir, le conférencier tournait le dos à des bouteilles : sans avoir rien de mérovingien, le décor ne manquait donc pas totalement de couleur locale... Enfin, se dissimulant entre une docte dissertation sur les sires de Vivy, et une très complète généalogie du pauvre Jacques, cette petite étude n'offusquait pas. Elle remplissait le rôle de certains entremets que l'on savoure sans y prendre garde, parce qu'on s'attache plutôt à ce qui précède ou à ce qui suit.

Nous ne sommes plus à Bonn... Tout autres sont les circonstances, tout autre la situation. De plus, un article de revue devrait offrir quelque chose de mieux qu'une suite de détails recueillis à la hâte et compilés sans ordre. Mais que l'on n'en veuille point à l'auteur. Il n'a jamais eu l'intention de publier ces notes, et cède seulement aux instances d'amis auxquels on ne refuse pas. Les historiens prennent actuellement leurs vacances. C'est la morte saison pour les

éditeurs : ils doivent profiter de ce qu'ils trouvent, et se contenter du peu. Faites de même, cher lecteur ; prenez ces pages pour ce qu'elles valent. Puis, allez vous reposer sous l'un de ces beaux sapins dont notre pays est si justement fier, et essayez de les lire. Si elles vous intéressent, tant mieux ; si elles vous procurent les délices d'un paisible sommeil, elles auront encore servi à quelque chose.

Il s'agit donc de savoir ce qu'on buvait à l'époque mérovingienne. Voici d'abord les sources auxquelles nous pouvons nous renseigner.

Avant tout, le vieil ami Grégoire de Tours, avec les épisodes variés, les mille anecdotes dont ses ouvrages sont remplis. Les lois des Burgondes renferment des détails moins nombreux, mais d'un intérêt plus particulier, puisqu'elles étaient en vigueur dans nos régions mêmes, et nous disent par conséquent ce qui se passait chez nous. Il faut citer en troisième lieu le livre des *Origines* ou des *Etymologies* d'Isidore de Séville, vaste encyclopédie, inépuisable mine de toutes sortes de détails curieux. Isidore était espagnol ; mais, d'une part, il puisa ses renseignements dans un grand nombre d'ouvrages égarés aujourd'hui ; d'autre part, son propre travail jouit d'une vogue extraordinaire : il fut un peu partout le *Konversationslexikon* usuel, à partir du VIIIe siècle. Ainsi les informations qu'il donne n'intéressent pas seulement l'Espagne, mais presque tout l'Occident chrétien. Outre ces trois sources générales, nous recourrons à quelques vies de saints sérieuses, en les indiquant d'ailleurs à mesure.

Les boissons les plus usuelles étaient le vin et la bière. Celle-ci, chère aux Allamans, dont les lois prescrivent un impôt de 15 sicles sur la bière [1], fut de très bonne heure

[1] *Leges Alamannorum*, XXI ; éd. K. Lehmann, p. 82.

appréciée, surtout dans le Nord. Les formules de Marculfe la mentionnent [1]. Grégoire nous apprend que cette boisson, faite avec du grain fermenté et de l'eau [2], était donnée aux moissonneurs comme rafraîchissement, pendant leurs travaux [3]. La vie de saint Colomban, par son disciple Jonas, contient une intéressante anecdote. Il y avait, paraît-il, dans un des monastères de l'ordre, un moine d'une exemplaire obéissance. Un jour, il était descendu à la cave, chercher de la bière pour le repas des religieux. Appelé pendant l'opération, il se leva sur-le-champ, et, ne songeant qu'à obéir avec promptitude, il laissa la cruche en place et le tonneau ouvert. Mais Dieu ne permit point que cet excès d'obéissance fût cause d'une perte pour le monastère. Le moine, en effet, ne tarda pas à se rendre compte de sa distraction ; il revint à la course, pour en arrêter au plus tôt les funestes conséquences. Sa cruche était pleine ; mais pas une goutte n'avait débordé. La bière avait miraculeusement cessé de couler, juste au bon moment. Ce qu'il faut retenir de cette histoire et de son contexte [4], c'est que la bière était d'un usage commun dans les maisons fondées par saint Colomban.

Plus ordinaire encore était le vin. Les textes mentionnent la vigne à peu près partout en Gaule. A voir le soin jaloux dont la loi gombette entoure la vigne, on devine qu'elle était une des principales richesses de la Burgondie. J'avoue pourtant n'avoir aucun témoignage explicite pour notre Suisse romande.

La vigne était cultivée à peu près comme aujourd'hui : Dans le Midi, on la laissait courir sur les arbres ou sur des échalas très grands. Dans le Nord, on la plantait le plus

[1] *Marculfi formulae*, I 11 ; éd. Zeumer, p. 49.

[2] *Glor. Conf.* 1 ; éd. Krusch, p. 749.

[3] *Glor. Conf.* 80 ; éd. Krusch, p. 799.

[4] *Vita Columbani* ; I, 16-17; éd. Krusch, p. 82-84.

souvent sur les côteaux, en échelons réguliers [1]. N'avez-vous jamais lu cette pièce de vers où le poète Fortunat raconte avec enthousiasme un voyage en bateau qu'il fit le long du Rhin et de la Moselle ? [2] Il a tout admiré sur ces collines couvertes de plantations, « où les dures pierres elles-mêmes semblent enfanter des sarments mielleux. » ; il a porté envie au vigneron, qui, suspendu aux roches rougissantes, cueillait ces grappes aux vives couleurs, charme des yeux et délices du palais, tout ensemble : *Delicias oculis habui dapibusque cibatus.*

Notons en passant quelques termes techniques. Le mot *pictura* désignait les haies qui entouraient les vignes ; *oblaqueare*, c'était creuser autour du cep un petit fossé pour l'arrosage ; *traducere*, c'était coucher les sarments en terre pour qu'ils s'étendissent, et, prenant racine, formassent un pied nouveau [3].

Les pauvres vignerons perdaient souvent le fruit de leurs fatigues. Sans parler des guerres et des invasions, la grêle, la sécheresse faisaient alors comme aujourd'hui de terribles ravages. Ce fut le cas, par exemple, en 584, dans presque toute la Gaule. A la vue des vendanges irrémédiablement détruites, les cultivateurs se laissèrent abattre au point de perdre la raison. On les vit lâcher leurs troupeaux dans les vignes, en disant : « Vignes maudites, soyez foulées aux pieds des bêtes, et ne renaissez jamais plus [4] ». La même année arriva une véritable pluie de sauterelles. Après avoir ravagé l'Espagne, elles fondirent sur la Gaule, et durant cinq ans, dit Grégoire, elles dévastèrent d'une épouvantable façon les vignes et les champs [5].

[1] Marignan, *La société mérovingienne*, p. 110.

[2] Fortunat, *Carm.* X 9. ; éd. Leo., p. 242-243.

[3] Isidore, *Etym.* XVII 5 ; Migne, t. 82 p. 606.

[4] Grég. de Tours, *Hist. Franc.*, VI 44, édit. Arndt p. 283.

[5] *Ibidem*, et VI 34, p. 274.

D'autres ennemis moins terribles étaient les oiseaux. On employait pour les éloigner une sorte d'épouvantail, dont Grégoire de Tours a fait par hasard la description dans sa *Vie de saint Martin*. Il parle d'un infirme devenu muet; afin de se faire entendre, le malheureux avait pris trois tablettes de bois, attachées ensemble à l'aide d'une lanière de cuir : en les agitant, il produisait un grand bruit. D'ailleurs, ajoute l'historien, cet instrument est bien connu : les vignerons s'en servent pour chasser les oiseaux [1].

L'homme avait à se défendre encore, et surtout en ces temps de barbarie, contre l'insouciance et la mauvaise volonté de ses semblables. Aussi les lois des Burgondes avaient-elles prévu un grand nombre de cas, passibles de peines diverses. Voici quelques extraits :

Celui qui entre de jour dans une vigne, avec l'intention de voler, s'il est libre, devra donner 3 sols au propriétaire, et payer en plus 3 sols d'amende.

S'il est esclave, il recevra 300 coups de fouet.

Si c'est de nuit, qu'il soit libre ou non, le gardien de la vigne le tuera et les parents de la victime n'auront droit à aucune réclamation.

Si un homme libre entre dans une vigne sans être vu, mais qu'on le sache ensuite, il devra donner 12 sols d'indemnité au propriétaire et payer 6 sols d'amende en plus [2].

Gondebaud avait porté des décrets contre les particuliers dont les bêtes mal gardées pénétreraient dans les vignes du voisin. Sigismond constate avec douleur que ces lois importantes ne sont pas suffisamment observées; il renouvelle donc les anciennes sentences.

Si l'on trouve, n'importe quand, dans une vigne, un troupeau de chèvres, de brebis, ou de porcs, on tuera une bête pour la donner au propriétaire de la vigne.

[1] Grég. de Tours, *Vita Martini*, II 26; éd. Krusch, p. 618-619.

[2] *Liber Constit.* CIII et XXVII 8; éd. de Salis, p. 114 et 65.

Item pour les vaches, mais seulement après un triple avertissement.

Les bœufs, ânes, chevaux, surpris dans une vigne, ne seront rendus à leur propriétaire que moyennant une amende de 3 trémisses par tête.

Celui qui cherche à faire sortir les bêtes par fraude, pour ne pas payer l'amende, s'il est libre, paiera 6 sols en plus; s'il est esclave, il recevra 200 coups [1].

Celui qui brise les palissades autour des vignes doit payer autant de trémisses qu'il a cassé de piquets, ou bien recevoir 100 coups et réparer le dégât [2].

Supposons maintenant que la vigne, fidèlement gardée, a produit beaucoup, et que le jour de la vendange est arrivé. Les Bourguignons sont en fête. C'est même une fête solennelle, car la *lex romana Burgundionum* interdit de s'occuper de procès pendant la semaine de Pâques, la semaine de Noël et les jours des vendanges! [3].

Les sarcophages et les mosaïques fournissent d'intéressantes représentations. Nous y voyons les hommes occupés à couper les grappes de raisin et à les déposer dans des corbeilles d'osier. D'autres les placent sur des chariots à deux ou quatre roues. Des esclaves apportent la récolte à la ferme et la mettent dans des cuves pourvues de deux ou trois robinets, qui déversent dans des amphores le vin pressé [4].

Il y avait le *torcular* ou pressoir. Grégoire de Tours le mentionne comme un objet très ordinaire [5]. S. Césaire cite le même instrument dans une de ses homélies [6], sans aucune

[1] *Liber Const.* LXXXIX; p. 109.

[2] *Lib. Const.* XXVII 64, p. 61.

[3] *Lex romana* XI 5, p. 136.

[4] Marignan, *o. c.*, p, 111.

[5] *Vita s. Juliani*, 36; éd. Krusch, p. 579.

[6] *Homilia* 277 *inter Aug.*; Migne, t. 39, p. 2266-2267.

explication, ce qui prouve que tout le monde le connaissait. Et ce fait est d'autant plus notable que Césaire prêchait à Arles, c'est-à-dire dans le Midi. L'on sait que le Midi se montra longtemps hostile au pressoir. Lorsque Charlemagne voulut l'imposer, les populations méridionales n'en voulurent pas. Aujourd'hui encore, dans la France du Sud et en Italie, beaucoup de paysans pressent leur raisin avec les pieds.

Un texte des dialogues de Grégoire le Grand prouve que lors du transvasage, le vin était mis dans des vases et des tonneaux préalablement enduits de poix. Et c'était, dit-il, la coutume, *ut de more* [1].

Isidore a dressé la liste d'un certain nombre de récipients. Ils ne paraissent pas notablement différents de ceux dont se servaient les Romains. On appelait, d'une façon générale, *poculum* tout vase à boire, et *phiala* tout récipient en verre.

La *patère* avait les bords élargis et le *cratère* portait deux anses, à peu près, je l'imagine, comme les tasses dont se servent aujourd'hui nos capucins. Les *calices* furent originairement en bois, avant de devenir plus ou mois semblables à nos verres. L'*ampulla* portait ce nom, d'après l'ingénieux étymologiste, *quasi ampla bulla*, parce qu'elle avait l'apparence d'une de ces bulles qui se forment à la surface des eaux écumantes. L'*aenophorus* était le vase à vin commun, la *lagena*, la bouteille ; *hydria*, le vase à eau ; *catinus*, la cuvette ; *orca*, la petite amphore ; *urceolus*, un ustensile analogue, mais de moindre dimension. Enfin Isidore cite le *syphon*, récipient qui répand l'eau en soufflant, *quod aquas sufflando fundit*. Les Orientaux s'en servent aussi, dit-il, pour éteindre les incendies. Quand leur maison est en flammes, ils courent avec des syphons et arrêtent aussitôt le feu [2].

(A suivre). Marius Besson.

[1] Grégoire le Grand, *Dialog.* I 9 ; Migne, t. 77, p. 189.
[2] *Etymol.* XX, 5, 6 ; Migne, t. 82, p. 716.